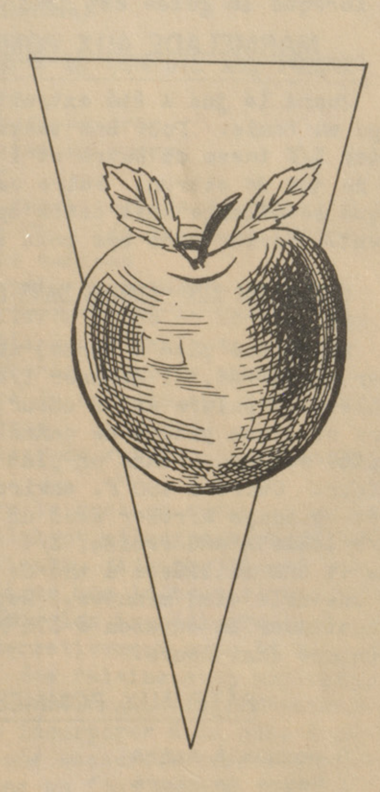
Pommes

COMMENT LES UTILISER

D
U

Q
U
É
B
E
C



Les meilleures au monde

GELÉE DE POMMES

Acheter une pomme à cuire. Laver le fruit, enlever les queues et les taches, sectionner mais ne pas éplucher, ni vider. Ajouter assez d'eau froide pour recouvrir les pommes et faire cuire jusqu'à ce que les fruits soient mous et se mettent en bouillie. Laisser égoutter sans presser le sac.

5 tasses de jus de pommes
3 3/4 tasse de sucre.

Mode de préparation.- Faire bouillir le jus lentement pendant 10 minutes. Ecumer. Ajouter alors le sucre qu'on aura mis dans le réchaud afin de le réchauffer pour ne pas arrêter l'ébullition du jus trop longtemps. Faire bouillir rapidement 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'une c. à table du mélange prenne en gelée dans le fond d'une soucoupe, ou jusqu'à ce que 2 gouttes adhèrent sur le côté d'une cuillère. Verser immédiatement dans des verres stérilisés et cacheter lorsque la gelée est froide.

MARMELADE AUX POMMES

Quand le jus a été extrait passer la pulpe au tamis. Pour une tasse de pulpe ajouter 1/2 tasse de sucre et 1 cuillérée à thé de jus de citron. Faire cuire jusqu'à ce que le mélange soit assez épais et transparent. Verser dans des pots stérilisés.

CHAUSSONS AUX POMMES DANS LE SIROP

Faire une pâte à tarte, abaisser et diviser en carrés. Y déposer 1/2 pomme dont on a enlevé la pelure et le coeur, saupoudrer de sucre et d'une pincée de cannelle. Replier la pâte et placer dans un plat beurré allant au four. Cuire à 450°F. environ 15 minutes. Après ce temps arroser avec un sirop fait de 1 1/2 tasse d'eau froide, 3/4 tasse de cassonade et une cuillérée à thé de beurre, bouillis ensemble cinq minutes. Replacer au four et continuer la cuisson à 375°F. pendant environ une demi-heure.

PÂTE AUX POMMES

8 pommes à cuire
1 tasse de sucre
1 c. à table de beurre
jus d'un demi citron

Laver les pommes, couper en tranches minces. Fondre le beurre et faire revenir les pommes jusqu'à ce qu'elles s'affaissent. Retirer du feu, sucrer, ajouter le jus de citron et refroidir avant de mettre dans la pâte. Cuire aux mêmes degrés Farenheit que le chausson aux pommes.

PAIN AUX POMMES

2 tasses tamisées de farine à tout usage OU 2 1/4 tasses de farine à pâtisserie tamisée
1/4 cuillerée à thé de sel
1 cuillerée à thé de poudre à pâte
1 cuillerée à thé de soda à pâte
1/3 tasse de gras
1/2 tasse de sucre
1 tasse de pommes non pelées et râpées
1/2 tasse de germes de blé
1/4 tasse de lait sur

Mélanger et tamiser la farine, le sel, le soda à pâte et la poudre à pâte. Défaire le gras en crème, ajouter le sucre, les pommes et les germes de blé. Incorporer les ingrédients secs, alternant avec le lait sur. Cuire dans une lèchefrite à pain graissée, 4 1/2" X 10" dans un four modéré, 350°F., environ 45 minutes.

GÂTEAU À LA COMPOTE AUX POMMES

1/2 tasse de gras
3/4 tasse de sucre
1 oeuf
1 1/2 tasse tamisée de farine à tout usage OU 1 2/3 tasse de farine à pâtisserie tamisée
1/2 cuillerée à thé de sel
1 cuillerée à thé de soda à pâte
2 cuillerées à table de cacao
1 cuillerée à thé de cannelle
1 tasse de compote aux pommes sucrée et épaisse
1/2 tasse de raisins (à volonté)

Défaire le gras en crème, ajouter le sucre graduellement mélangeant parfaitement les deux ingrédients. Ajouter l'oeuf battu, agitant jusqu'à ce que le tout soit crémeux. Tamiser ensemble les ingrédients secs, les ajoutant alternativement avec la compote aux pommes. Si des raisins sont employés, les saupoudrer du mélange d'ingrédients secs avant de les incorporer à la pâte à gâteau. Cuire dans une casserole carrée graissée, 8" x 8", dans un four modéré, 350°F., environ 45 à 50 minutes. Quantité: un gâteau 8" x 8" x 2".

SALADE AUX POMMES

Enlever le coeur de six pommes. Enlever la pulpe faisant une coupe de la pomme. A mesure que les pommes sont vidées, les mettre dans un bol d'eau froide.

CROUSTADE AUX POMMES

4 tasses de pommes tranchées (6 moyennes)
3 à 4 cuillerées à table de sucre granulé
Cannelle
1/4 tasse de gras (moitié beurre)
3/4 tasse de cassonade
1/2 tasse de farine OU 1/4 de tasse de farine et 1/2 tasse d'avoine roulée fine
1/4 cuillerée à thé de sel

Disposer les pommes dans un plat graissé allant au four et saupoudrer du sucre granulé et de la cannelle. Défaire le gras en crème, ajouter la cassonade et bien battre. Incorporer la farine, le sel et l'avoine roulée, saupoudrer le tout sur les fruits. Cuire dans un four modéré, 375°F., jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que le dessus soit d'un brun doré, environ 40 minutes. Quantité: six portions.

GÂTEAU RENVERSÉ AUX POMMES

1/4 tasse de beurre
3/4 tasse de cassonade
3 pommes

1/4 tasse de gras
1/3 tasse de sucre blanc
1 oeuf
1/4 tasse de mélasse
1 tasse de farine à tout usage OU 1 tasse et 2 cuillerées à table de farine à pâtisserie
1 cuillerée à thé de poudre à pâte
1/2 cuillerée à thé de soda à pâte
1/8 cuillerée à thé de sel
1 cuillerée à thé de gingembre
1/2 cuillerée à thé de cannelle
1/3 tasse d'eau bouillante

Fondre le 1/4 tasse de beurre dans une casserole allant au four, y ajouter la cassonade et cuire. Peler et enlever le coeur des pommes. Couper chaque pomme en deux, en faisant deux rondelles épaisses. Disposer les rondelles dans le mélange de beurre et de cassonade. Défaire en crème le 1/4 de tasse de gras, ajouter le sucre blanc et bien mélanger. Ajouter l'oeuf battu et la mélasse. Battre parfaitement. Mélanger et tamiser les ingrédients secs et les ajouter au mélange. Finalement ajouter l'eau bouillante, brassant rapidement. Verser le tout sur les pommes dans la casserole et cuire à four modéré, 325°F., environ 40 minutes. Quantité: six portions.

GÂTEAU AUX POMMES A LA HOLLANDAISE

2 cuillerées à table de beurre
1 tasse de sucre
1 oeuf
2 tasses tamisées de farine à tout usage OU 2 1/4 tasses tamisées de farine à pâtisserie
2 cuillerées à thé de poudre à pâte
1 cuillerée à thé de sel
1/4 cuillerée à thé de muscade
3/4 tasse de lait
1/2 tasse de crème claire

Défaire le beurre en crème. Ajouter le sucre et l'oeuf battu. Tamiser la farine, la poudre à pâte, le sel et la muscade et ajouter au premier mélange en alternant avec le lait. Verser dans un plat graissé 9" x 9". Couper les pommes en sections minces et uniformes, disposer sur la pâte, la couvrant entièrement. Saupoudrer de sucre, et de noisettes de beurre. Cuire dans un four modéré, 350°F., environ 35 à 40 minutes, versant la 1/2 tasse de crème sur les pommes lorsque le gâteau est à moitié cuit. Servir avec de la crème ou de la sauce aux pommes caramélisée. Quantité: six à huit portions.

POMMES DORÉES CUITES AU FOUR

1/3 tasse de gras (moitié beurre)
3/4 tasse de cassonade (pressée)
3/4 tasse tamisée de farine à tout usage
1 1/2 cuillerée à thé de cannelle
3/4 cuillerée à thé de gingembre
1/4 cuillerée à thé de muscade
1/8 cuillerée à thé de sel
6 pommes
2 cuillerées à table de cassonade

Défaire le gras en crème avec le 3/4 de tasse de cassonade. Incorporer la farine, la cannelle, le gingembre, la muscade et le sel. Peler et enlever le coeur des pommes. Avec une fourchette marquer la surface des pommes d'incisions profondes; y mettre le mélange de sucre ainsi que sur toute la surface des pommes. Disposer dans une casserole peu profonde. Insérer 1 cuillerée à thé de cassonade au centre de chaque pomme. Cuire dans un four modérément chaud, 350°F., jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que le mélange à la surface des pommes soit croustillant; environ 40 minutes. Servir chaud, avec ou sans crème. Quantité: six portions.

N.B. Pour le centre des pommes on peut à volonté ajouter des raisins à la cassonade.

Couper du céleri en dés de façon à obtenir juste la moitié de la quantité de la pulpe des pommes. Mélanger le céleri et la pulpe avec 1 tasse de fromage cottage ou de fromage à la crème. Humecter de mayonnaise. Sécher les coupes et y mettre le mélange. Servir sur des feuilles de laitue croustillantes.

SALADE AU CHOU ET AUX POMMES

2 tasses de chou râpé finement
2 tasses de pommes hachées non pelées
1/2 tasse de raisins épépinés
Mayonnaise
Sel au goût

Combiner le chou, les pommes et les raisins. Ajouter la mayonnaise et le sel. Mélanger légèrement et servir immédiatement sur des feuilles de laitue croustillante ou dans un bol à salade. Quantité: six portions.

SAUCE AUX POMMES CARAMELISÉE

1/4 tasse de beurre
3/4 tasse de cassonade
3 cuillerées à table de fécule de maïs
Pincée de sel
1 tasse de jus de pommes
1 tasse d'eau

Fondre le beurre. Incorporer le sucre, la fécule de maïs et le sel. Cuire jusqu'à ce que le tout soit d'un brun doré. Ajouter le jus de pomme et l'eau et cuire brassant constamment, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse. Cuire 5 minutes. Quantité: environ 1 1/2 tasse de sauce. Servir avec pouding cuit à la vapeur ou gâteau au gingembre chaud.

A-M-14

Préparé en collaboration par
Le Conseil de l'Industrie alimentaire du Québec

PUBLIÉ PAR
LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
DE LA
PROVINCE DE QUÉBEC